



Soepen

Wortelsoep Asian style

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de soep

300 gram wortelen (geschild, in stukken)
1 aardappel (geschild, in stukken)
1 ui (grof gesneden)
2 bouillonblokjes (runds)
1 kruidentuiltje
1 liter water
boter

Voor de afwerking

2 centimeter gember (in fijne lucifers)
1 sinaasappel
4 takjes koriander
4 eetlepels kokosroom

Bereidingswijze

Smelt een klontje boter in een diepe pan en fruit de ui, de wortelen en de aardappel even aan. Voeg het water toe en breng aan de kook. Doe er het kruidentuiltje en de bouillonblokjes bij. Laat 30 minuten op een zacht vuur koken.

Verwijder het kruidentuiltje en mix de soep glad. Verdeel de soep over kommetjes of borden.

Meng het sap van de sinaasappel door de soep. Frituur de gemberlucifers in hete olie. Giet in elk kommetje of bord een lepel kokosroom. Werk af met de gember en koriander.

Keukenbenodigdheden

Mixer

